

Filet pur de porc, sauge et miel

Ingrédients

1 filet pur de porc
Quelques feuilles de sauge
1 gousse d'ail
Huile
Miel
Jambon de Parme
Poivre
Rhubarbe



*Testée et
Approuvée!*

Préparation

Ecrasez la **sauge** et l'**ail** avec un peu d'**huile**. Tartinez le **rôti de porc** avec ce mélange. Réservez au frigo +/- 30 min afin que le filet pur soit bien imprégné.

Préchauffez le four à 200°. Poivrez le filet (pas de sel) et entourez le de jambon de Parme.

Pelez la **rhubarbe** et coupez la en petits tronçons. Répartissez dans un plat four et déposez le filet de porc par dessus. Parsemez ensuite de **sauge**, d'**huile** et d'un peu de **miel**.

Couvrez le plat d'un couvercle en silicone et enfournez 15 min. Diminuez la température à 160° et retirez le couvercle ou la feuille d'aluminium. Continuez la cuisson 20 min.

Lors de sa sortie du four, laissez reposer 5 min avant de découpez en tranches.



chaussée de Charleroi 1
Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be
010 247 287